

"APERIVERDI"

Con le "Verdissime"
omaggio parmigiano
alla cucina del Maestro

Da domani a venerdì nell'Antica cereria di Borgo Tanzi 5, a Parma, verrà ricreata la celebre Osteria della Giarrettiera, immortalata dal *Falstaff* verdiano. L'iniziativa è dell'associazione Verdissime.com (35 socie, una per ciascun personaggio femminile delle 27 opere del Cigno di Busseto), con l'intento di riscoprire la cucina del grande compositore, attraverso il progetto *AperiVerdi - Piatti di versi in contro canto*, ideato in sintonia con i temi di Expo 2015. Durante la manifestazione, rivivranno dunque le atmosfere dell'ambiente tanto caro a sir John Falstaff, attraverso le quinte sceniche realizzate dagli studenti del liceo artistico Cassinari di Piacenza, che hanno utilizzato lastre di polistirolo offerte da Polisetite di Sala Baganza. Tra tavolacci in legno, insegne e candelabri, non mancherà, al posto d'onore, la "poltrona del Falstaff", ispirata a quella della prima rappresentazione dell'opera. Però in questo caso i materiali sono di recupero: torsoli e bucce di mele trasformati secondo un particolare procedimento dalla Frumat di Bolzano, che ne ha fatto dono al sodalizio.

Le specialità preparate, abbinate a vini del Consorzio dei vini dei colli di Parma, saranno selezionate tra i piatti preferiti da Verdi, sulla base delle testimonianze scritte giunte fino a noi, rielaborati dalle "allegre comari", cinque cuoche per professione o per passione che proporranno versioni delle ricette tratte da *Il re dei cuochi* di Giovanni Nelli (1868), come il tacchino allo spiedo, il pavone alla fiamminga o il luccio all'Arlecchino, il risotto e spalla cotta, la cialda alla crema, lo zabaglione fritto o il pudding, descritto nel trattato quale eccezionale opera di pasticceria. Giovanni attori racconteranno aneddoti e curiosità sul maestro, riprodotti pure su tovagliette, tovaglioli, menu e segnaposti.

Anna Anselmi